

Berufliche Grundbildung

Diese Ausbildungsinhalte während der gesamten Ausbildung vermitteln

Berufsbildung, Arbeits- und Tarifrrecht	a) Bedeutung des Ausbildungsvertrages, insbesondere Abschluss, Dauer und Beendigung, erklären b) gegenseitige Rechte und Pflichten aus dem Ausbildungsvertrag nennen c) Möglichkeiten der beruflichen Fortbildung nennen d) wesentliche Teile des Arbeitsvertrages nennen e) wesentliche Bestimmungen der für den ausbildenden Betrieb geltenden Tarifverträge nennen	
Aufbau und Organisation des Ausbildungsbetriebes	a) Aufbau und Aufgaben des ausbildenden Betriebes erläutern b) Grundfunktionen des ausbildenden Betriebes wie Einkauf, Produktion, Dienstleistung, Verkauf und Verwaltung erklären c) Beziehungen des ausbildenden Betriebes und seiner Beschäftigten zu Wirtschaftsorganisationen, Berufsvertretungen und Gewerkschaften nennen d) Grundlagen, Aufgaben und Arbeitsweise der betriebsverfassung- oder personalvertretungsrechtlichen Organe des ausbildenden Betriebes beschreiben	während der gesamten Ausbildung zu vermitteln
Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit	a) Gefährdung von Sicherheit und Gesundheit am Arbeitsplatz feststellen und Maßnahmen zu Ihrer Vermeidung ergreifen b) berufsbezogene Arbeitsschutz- und Unfallverhütungsvorschriften anwenden c) Verhaltensweisen bei Unfällen beschreiben sowie erste Maßnahmen einleiten d) Vorschriften des vorbeugenden Brandschutzes anwenden; Verhaltensweisen bei Bränden beschreiben und Maßnahmen zur Brandbekämpfung ergreifen	
Umweltschutz	Zur Vermeidung betriebsbedingter Umweltbelastungen im beruflichen Einwirkungsbereich beitragen, insbesondere a) mögliche Umweltbelastungen durch den Ausbildungsbetrieb und seinen Beitrag zum Umweltschutz an Beispielen erklären b) für den Ausbildungsbetrieb geltende Regelungen des Umweltschutzes anwenden c) Möglichkeiten der wirtschaftlichen	

	und umweltschonenden Energie- und Materialverwendung nutzen d) Abfälle vermeiden; Stoffe und Materialien einer umweltschonenden Entsorgung zuführen	
--	--	--

1. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 41 Wochen	
Küchenbereich		ca. 24 Wochen
a) Produkte auf Beschaffenheit prüfen und Verwendungsmöglichkeiten zu-ordnen b) Arbeitstechniken und Garverfahren zur Herstellung einfacher Speisen anwenden c) einfache Speisen unter Berücksichtigung der Rezepturen, der Ernährungslehre und der Wirtschaftlichkeit zubereiten d) vorgefertigte Produkte unter Beachtung von Verarbeitungsstufen, Rezepturen und Wirtschaftlichkeit zu einfachen Speisen verarbeiten e) einfache Speisen nach Vorgabe an-richten f) bei der Produktpräsentation mitwirken		
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf		ca. 2 Wochen
a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungs-bildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden		
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung		ca. 5 Wochen
a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vor-bereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durch-führen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen		
Büroorganisation und -kommunikation		ca. 4 Wochen
a) arbeitsplatzbezogene schriftliche Arbeiten aus-führen b) Schriftstücke registrieren und ablegen c) Karteien und Dateien führen und zur Erfüllung von Arbeitsaufgaben einsetzen; Daten sichern d) gesetzliche und betriebliche Regelungen zum Datenschutz anwenden		
Warenwirtschaft		ca. 5 Wochen
a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren		
Hygiene		ca. 1 Woche
a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen		

1. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 11 Wochen
Servicebereich a) Verkaufsfähigkeit von Produkten prüfen b) Aufguss- und Heißgetränke zubereiten sowie Getränke ausschenken c) Speisen und Getränke servieren und ausheben d) bei Service- und Menübesprechungen mitwirken e) betriebliches Kassensystem bedienen	ca. 5 Wochen
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung a) Arbeitsschritte planen b) Arbeitsplatz unter Berücksichtigung hygienischer und ergonomischer Anforderungen vorbereiten c) Arbeitsvorbereitungen bereichsbezogen durchführen d) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter wirtschaftlich einsetzen e) Geräte, Maschinen und Gebrauchsgüter reinigen und pflegen	ca. 2 Wochen
Warenwirtschaft a) Waren annehmen, auf Gewicht, Menge und sichtbare Schäden prüfen und betriebsübliche Maßnahmen einleiten b) Waren ihren Ansprüchen gemäß einlagern c) Lagerbestände kontrollieren	ca. 1 Woche
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Auswirkungen des persönlichen Erscheinungsbildes und Verhaltens auf Gäste darstellen und begründen b) Gastgeberfunktion wahrnehmen c) Erwartungen von Gästen hinsichtlich Beratung, Betreuung und Dienstleistung ermitteln d) Aufgaben, Befugnisse und Verantwortungen im Rahmen der Ablauforganisation berücksichtigen e) Gäste empfangen und betreuen f) berufsbezogene fremdsprachliche Fachbegriffe anwenden g) Gäste über das Angebot an Dienstleistungen und Produkten informieren h) Mitteilungen und Aufträge entgegennehmen und weiterleiten i) berufsbezogene Rechtsvorschriften anwenden	ca. 2 Wochen
Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	ca. 1 Woche

2. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 52 Wochen
Zubereiten von pflanzlichen Nahrungsmitteln a) Salate zubereiten b) Gemüse und Kartoffeln zubereiten c) Hülsenfrüchte zubereiten d) Getreide und Mahlprodukte zubereiten e) Teigwaren und Mehlspeisen zubereiten	ca. 7 Wochen
Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	ca. 1 Woche

Herstellen von Suppen und Soßen	ca. 6 Wochen
a) Fonds herstellen b) klare Suppen herstellen c) gebundene Suppen herstellen d) Buttermischungen herstellen	
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf	ca. 2 Wochen
a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucks-möglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten sowie gäste- und unternehmensorientierte Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	
Zubereiten von Molkereiprodukten und Eiern	ca. 5 Wochen
a) Käsegerichte zubereiten b) Speisen aus Quark und Joghurt zubereiten c) Eierspeisen zubereiten	
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung	ca. 2 Wochen
a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	
Herstellen und Verarbeiten von Teigen und Massen	ca. 8 Wochen
a) Grundteige herstellen und verarbeiten b) Massen herstellen und verarbeiten c) vorgefertigte Teige verarbeiten	
Warenwirtschaft	ca. 2 Wochen
a) Produkte auf Güte prüfen und Verwendungs-möglichkeiten zuordnen b) arbeitsplatzbezogenen Warenbedarf ermitteln c) Bestellungen einleiten d) Inventuren durchführen und Ergebnisse weiter-leiten	
Herstellen von Süßspeisen	ca. 8 Wochen
a) Pudding zubereiten b) Kremspeisen herstellen c) süße Eierspeisen herstellen d) Obstspeisen zubereiten	
Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren	ca. 8 Wochen
a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen	
Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten	ca. 3 Wochen
a) Vorspeisen herstellen und präsentieren	

3. Ausbildungsjahr	Gesamtausbildungszeit: 52 Wochen
Herstellen von Suppen und Soßen a) kalte und warme Soßen, Grundsoßen und ihre Ableitungen herstellen	ca. 8 Wochen
Hygiene a) Vorschriften und Grundsätze zur Personal- und Betriebshygiene anwenden b) Desinfektions- und Reinigungsmittel ökonomisch einsetzen	ca. 1 Woche
Verarbeiten von Fleisch und Innereien a) Fleisch zu Gerichten verarbeiten b) Innereien zu Gerichten verarbeiten	ca. 12 Wochen
Umgang mit Gästen, Beratung und Verkauf a) Gespräche gäste- und unternehmensorientiert führen b) sprachliche und nichtsprachliche Ausdrucksmöglichkeiten anwenden c) Reklamationen entgegennehmen, bearbeiten und Lösungen aufzeigen d) Gäste unter Berücksichtigung ihrer Wünsche beraten	ca. 1 Woche
Verarbeiten von Wild und Geflügel a) Haus- und Wildgeflügel zu Gerichten verarbeiten b) Fleisch von Wild zu Gerichten verarbeiten	ca. 8 Wochen
Einsetzen von Geräten, Maschinen und Gebrauchsgütern, Arbeitsplanung a) Wartung von Geräten und Maschinen sowie Instandsetzung von Gebrauchsgütern veranlassen b) Arbeitsergebnisse kontrollieren und bewerten	ca. 1 Woche
Herstellen von Vorspeisen und Anrichten von kalten Platten a) Platten mit verschiedenen Produkten zusammenstellen, anrichten, garnieren und präsentieren	ca. 5 Wochen
Warenwirtschaft a) kostenbewusstes Einsetzen von Materialien und Gebrauchsgütern begründen b) Kosten und Erträge erbrachter Dienstleistungen am Beispiel errechnen c) Verkaufspreise nach betrieblichem Kalkulationsschema ermitteln	ca. 2 Wochen
Zubereiten von Fisch, Schalen- und Krustentieren a) Meeres- und Süßwasserfische zubereiten b) Schalen- und Krustentiere verarbeiten	
Werbung und Verkaufsförderung a) bei verkaufsfördernden Maßnahmen mit-wirken b) anlassbezogene Dekorationen ausführen c) werbewirksame Angebote erstellen	ca. 2 Wochen
Anwenden arbeits- und küchentechnischer Verfahren a) Arbeitstechniken anwenden b) Garverfahren anwenden c) Speisen anrichten d) Marinaden herstellen e) Panierungen herstellen f) Füllungen herstellen	ca. 4 Wochen